



Le Chef Jérôme Manificier s'applique à une cuisine pleine de saveurs, de générosité et de produits frais.

Avec son équipe, ils sont ravis de vous recevoir dans leur restaurant qui a gardé un charme authentique.

La terrasse saura vous séduire lors de belles journées estivales à quelques encablures du Lac Léman.

Ce lieu apaisant et convivial donne un sens à leur devise :

« Prendre le temps ... »

-

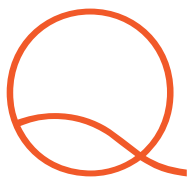
Chef Jérôme Manificier strives to produce a cuisine full of flavours, generosity, and fresh products.

Along with his team they are delighted to welcome you in their charming and authentic restaurant.

The terrace will indulge you for endless summer days, just a stone's throw away from Lake Geneva.

This soothing and friendly place perfectly embodies the adage:

« Take your time ... »



CAFÉ RESTAURANT DU
QUAI
HERMANCÉ

ORIGINES DES PRODUITS

LES VIANDES - *MEAT*

Boeuf : CH, FR

Beef : CH, FR

Cannette de Challans : FR

Duckling from Challans : FR

Veau : CH, FR

Veal : CH, FR

Volaille : CH, FR

Poultry : CH, FR

LES POISSONS - *FISH*

Dorade : FR Encornet : FR, VNM Maigre : FR Perches : CH, PL Poisson du lac : CH Saumon : NOR, SCO

Sea bream : FR Squid : FR, VNM Maigre : FR Perch : CH, PL Fish from the lake : CH Salmon : NOR, SCO

LES CRUSTACÉS ET AUTRES - *SHELLFISH & OTHERS*

Gambas : VNM

Prawns : VNM

Jambon cru : ESP

Cured ham : ESP

LES FROMAGES - *CHEESE* : CH, FR

Peut avoir été produit(e) avec des stimulateurs de performance hormonaux.

Peut avoir été produit(e) avec des stimulateurs performance non hormonaux, tels que les antibiotiques

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu.

We are happy to give you detailed information on the possible presence of allergens.



Tous nos prix sont exprimés en francs suisses, la TVA est incluse.

CHE-288.391.031 TVA

All prices are in Swiss francs, VAT is included

SUGGESTION POUR LE DÉJEUNER 19.00

Servie avec sa salade
sauf jours fériés, de fermeture et week-end
*Lunch suggestion served with salad
except holidays, closing days and weekends*

LES INCONTOURNABLES - *The essentials*

| | |
|---|-------|
| Tartare de bœuf, sélectionné par la Boucherie du Molard (160gr) ses frites et sa salade <i>Beef tartare, Boucherie du Molard special selection, French fries and salad</i> | 36.00 |
| Perches du Lac fraîches, ses frites et sa salade <i>Fresh perch from the Lake with French fries and salad</i> | 41.00 |
| Perches d'ailleurs fraîches, ses frites et sa salade <i>Fresh perch from abroad with French fries and salad</i> | 34.00 |

LES PÂTES - *Pasta*

| | |
|---|-------|
| Pipe Rigate aux aubergines, mozzarella, basilic <i>Pipe Rigate with aubergines, Mozzarella and basil</i> | 34.00 |
| Risotto aux gambas et girolles à l'émulsion de crustacés <i>Risotto with prawns and chanterelles with shellfish emulsion</i> | 38.00 |
| Spaghetti fumés à la coppa et pecorino <i>Smoked spaghetti with Coppa and Pecorino cheese</i> | 35.00 |

LES ENTRÉES - *Starters*

| | |
|---|-------|
| Carpaccio de tomates à la burrata parfumé aux olives et basilic <i>Tomato carpaccio and burrata cheese flavoured with olives and basil</i> | 22.00 |
| Houmous à la coriandre et pois chiches grillés au paprika fumé <i>Hummus with coriander and roasted chickpeas with smoked paprika</i> | 21.00 |
| Tartare de saumon et quinoa à la crème de Raifort <i>Salmon tartare and quinoa with horseradish cream</i> | 25.00 |
| Rosace de melon et jambon cru au poivre noir de Penja <i>Melon and cured ham rosette with black pepper from Penja</i> | 23.00 |
| Pain polaire aux crevettes et avocat en vinaigrette d'agrumes <i>Swedish bread with shrimps and avocado in citrus vinaigrette</i> | 26.00 |

LES POISSONS - *Fish*

| | |
|--|-------|
| Encornet farci parfumé au chorizo, pépinette aux épices <i>Stuffed squid with chorizo and spicy rice-shaped pasta</i> | 38.00 |
| Poisson du Lac au riz Madras et amandes grillées <i>Fish from the Lake with Madras rice and roasted almonds</i> | 39.00 |
| Dorade et sa mini ratatouille, Pomme purée <i>Fillet of sea bream with mini ratatouille, mashed potatoes</i> | 39.00 |
| Dos de maigre rôti aux cacahuètes, boulgour à la coriandre <i>Roasted back of maigre with peanuts, bulgur wheat coriander</i> | 38.00 |

LES VIANDES - *Meat*

| | |
|---|-------|
| Steak de veau gratiné à la moutarde de Meaux, pommes boulangère, jus à la sauge <i>Veal steak au gratin with Meaux mustard, Boulangère potatoes, sage flavoured gravy</i> | 52.00 |
| Suprême de volaille rôti, girolles, pommes de terre confites aux oignons grelots <i>Roasted chicken supreme, chanterelles, candied potatoes with baby onions</i> | 42.00 |
| Filet de boeuf (sélectionné par la Boucherie du Molard) aux légumes d'été, pomme purée au beurre demi- sel <i>Beef sirloin (selected by the Boucherie du Molard) with summer vegetables, mashed potatoes and half salted butter</i> | 48.00 |
| Filet de canette de Challans, galettes de patates douces parfumées au curry <i>Fillet of Challans duckling, sweet potato pancakes flavoured with curry</i> | 39.00 |

MENU - 58.00

Houmous à la coriandre et pois chiches grillés au paprika fumé

Hummus with coriander and roasted chickpeas with smoked paprika

ou

Carpaccio de tomates à la burrata parfumé aux olives et basilic

Tomato carpaccio and burrata cheese flavoured with olives and basil

//

Suprême de volaille rôti, girolles, pommes de terre confites aux oignons grelots

Roasted chicken supreme, chanterelles, candied potatoes with baby onions

ou

Filet de dorade et sa mini ratatouille, Pomme purée

Fillet of sea bream with mini ratatouille, mashed potatoes

//

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Crème brûlée with vanilla from Madagascar

MENU - 70.00

Pain polaire aux crevettes et avocat en vinaigrette d'agrumes
Swedish bread with shrimps and avocado in citrus vinaigrette

ou

Tartare de saumon et quinoa à la crème de Raifort
Salmon tartare and quinoa with horseradish cream

//

Filet de canette de Challans, galettes de patates douces parfumées au curry
Fillet of Challans duckling, sweet potato pancakes flavoured with curry

ou

Dos de maigre rôti aux cacahuètes, boulgour à la coriandre
Roasted back of maigre with peanuts, bulgur wheat coriander

//

Fondant au chocolat tiède à la noix de pécan, glace vanille
Warm chocolate fondant with pecan nuts and vanilla ice cream

LES FROMAGES - Cheese

L'Assiette de Fromages affinés 14.00
Selection of fine cheeses

LES DESSERTS - Dessert

Tarte de saison 12.00
Seasonal tart

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 12.00
Crème brûlée with vanilla from Madagascar

Île flottante à la fève de Tonka 12.00
« Floating Island » (poached meringues) with Tonka beans

Fondant au chocolat tiède à la noix de pécan, glace vanille 12.00
Warm chocolate fondant with pecan nuts and vanilla ice cream